



## Meursault AOC

Les Vignes Blanches, Domaine Clos de la Chapelle

Etikettiert als Villages, geschmacklich ein Premier Cru!

### Beschreibung:

Der helle Kalkstein gibt der Lage Vigne Blanche ihren Namen. Die ersten Rebstöcke standen in dieser Parzelle schon 1948, auch wenn einige zwischendurch aber immer wieder mal ergänzt, veredelt oder ausgetauscht wurden, ist der Bestand im Schnitt recht alt und tief verwurzelt. Das Resultat ist ein Chardonnay, der mit seiner Opulenz typisch Meursault ist, zugleich aber auch fein geschliffen und vibrierend daherkommt – unglaublich guter Stoff. Kaum zu glauben, dass das nur ein Villages ist.

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Côte de Beaune

**Produzent:** Domaine Clos de la Chapelle

**Ausbau:** 15 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1300222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Meursault AOC

Les Vignes Blanches  
Domaine Clos de la Chapelle

|                       |                                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                              |
| <b>Ratings:</b>       | Vinous 92-94/100, Wine Spectator 91/100,<br>Score 19/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                                         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2037                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                            |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique                                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                   |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren                         |